

## Salada de Arroz com Damascos



**Tempo de preparo:**  
45 min

**Rendimento:**  
4 porções

**Tipo:**  
Saladas

**Nível:**  
Fácil

### Ingredientes

500 g de Arroz Solito Tipo 1

200 g de damascos secos

125 g de pistache cru

4 colheres (sopa) de azeite

3 colheres (sopa) de vinagre balsâmico

750 ml de água

Sal e pimenta a gosto

Rúcula a gosto

### Modo de preparo

1. Em uma panela, esquente uma colher de azeite e doure o arroz até ficar transparente.
2. Acrescente a água e deixe ferver.
3. Depois diminua o fogo, tampe a panela e deixe o arroz cozinhar até absorver toda a água.
4. Acrescente um pouco mais de água e espere o arroz cozinhar.
5. Tire a panela do fogo e deixe-o repousar até esfriar.

6. Frite os pistaches com a ajuda de uma frigideira durante 5 minutos.
7. Na sequência, misture com os damascos cortados.
8. Em um pote, misture o azeite, o vinagre balsâmico, o sal e a pimenta a gosto.
9. Em uma tigela grande, coloque o arroz, a rúcula e os damascos com pistache.
10. Para finalizar coloque o molho e misture bem.
11. Se preferir, pode servir com o molho separadamente para que ele seja colocado diretamente no prato.

**Veja mais receitas:**

[www.solito.com.br](http://www.solito.com.br)